39e Année. — Tome LXXVI. N° 1980 Paris, 9 Juin 1932

REVUE DE VITICULTURE

UN PARASITE DU MILDIOU DE LA VIGNE (1)

Nous avons observé au moment des grandes invasions du Mildiou sur les vignes, en 1915, 1928 et 1930, des influorescences, habituellement blanches et brillantes, du *Plasmopara viticola*, qui étaient colorées en rose brique par le développement d'un autre Champignon, lequel s'insinuait entre ses conidiophores et fructifiait rapidement en produisant des quantités considérables de spores.

Ce phénomène de taches rosées avait été noté par l'un de nous, en 1887, aux Etats-Unis d'Amérique (New-Jersey) ; mais jusqu'aux observations faites en 1930, nous avions simplement retenu le fait sans en tirer de déductions. La répétition, pendant trois années en France, de ces observations, nous incita à examiner de plus près la nature de ces taches colorées.

Le Champignon qui les produit fut isolé et cultivé, et rapporté au genre *Trichothecium*, sous le nom de *Trichothecium plasmoparae*. Les conidiophores du *Plasmopara viticola* sont enveloppés par le fin mycélium du *Trichothecium* qui s'applique intimement contre leurs hampes et contre les conidies, absorbant leur contenu cellulaire et ridant rapidement les conidies.

Ce mycélium ne pénètre jamais les membranes des conidiophores du Mildiou ; la rapidité de son développement provoque l'affaissement des taches envahies et rosées, pendant que les influorescences blanches normales du Mildiou restent brillantes et turgescentes pendant un plus long temps. Il n'est pas douteux, d'après la simple observation, que le *Trichothecium plasmoparae* est nettement parasite du *Plasmopara viticola* et qu'il anéantit ses fructifications. Ce *Trichothecium* appartient à un genre qui comprend deux autres espèces parasites d'autres Champignons ; il diffère du *Cephalothecium roseum*.

L'isolement, la purification et la culture du parasite du Mildiou nous ont permis, pendant ces trois dernières années, d'en suivre l'évolution et de déterminer les milieux les plus favorables pour sa multiplication. Nous n'avons pu obtenir, en culture pure, que la forme conidienne et une forme à sclérotes et non les formes parfaites de reproduction, bien que ce parasite semble appartenir au groupe des Ascomycètes.

Le mycélium qui emprisonne les hampes conidifères du Mildiou et ses coni-

(1) Communication à l'Académie des Sciences, séance du 30 mai 1932.

dies a une végétation et une frondaison très rapides, surtout pendant les temps chauds et humides. Il se colle intimement jusqu'à la base des tiges conidifères en les enserrant ; il ne pénètre cependant pas dans la feuille et n'atteint pas le mycélium du Mildiou interne aux tissus de la feuille de vigne attaquée.

Le *Trichothecium*, ainsi que nous l'ont montré nos diverses cultures, est surtout un parasite aérobie. Son mycélium, cloisonné, droit, rigide et incolore, a un très faible diamètre (2 à 3µ). Les conidiophores poussent à côté des cloisons du filament principal et sont formés individuellement par une hampe isolée, très mince (1 à 1µ5 de diamètre), d'une longueur de 60 à 120µ, jamais ramifiée. Ils produisent à leur sommet, le plus souvent, une seule spore, et dans quelques cas, deux conidies qui grossissent rapidement sur leur grêle support, et sont presque toujours insérées à angle droit avec lui.

Ces conidies sont volumineuses, relativement au conidiophore. Elles mesurent, en effet, de 3 à 7µ de diamètre sur 15 à 21µ de longueur. Elles ont une cloison au centre ; elles sont arrondies au sommet opposé à leur insertion, qui est amincie, avec une zone de rétrécissement au niveau de la cloison médiane. Le protoplasme très finement granuleux est sans vacuole.

Vues à l'état isolé, les conidies paraissent incolores ; très nombreuses et en masse, elles ont la teinte brique caractéristique, teinte qui peut varier, suivant les milieux nutritifs de culture, depuis le blanc nacré, en passant par le jaune jusqu'au rouge brique plus ou moins intense. Les conidies ne sont pas mouillables par l'eau.

Le mécanisme de leur germination est assez particulier ; elle se produit facilement dans un milieu nutritif, et non dans l'eau pure, à une température favorable de 18° à 25° C. D'abord le protoplasme intérieur devient plus grumeleux ; la cloison centrale disparaît progressivement et, lorsque la conidie est devenue monocellulaire, un tube germinatif part du point où elle était insérée sur le conidiophore ; le mycélium germinatif se cloisonne bientôt et fructifie rapidement.

Nous avons constaté dans certaines cultures, où le mycélium était immergé et fructifiait mal, des formes scléroïdes qui, ensemencées sur milieu favorable, donnaient mycélium et spores normaux. Nous n'avons pu trouver, jusqu'à ce jour, ni pycnides ni périthèces. D'autres formes anormales, dues au milieu de culture, ont été aussi notées dans des cas exceptionnels.

L'influence des milieux de culture nutritifs est beaucoup plus marquée que celle des milieux physiques. La lumière n'influence en rien le *Trichothecium*, même pour la couleur de ses spores. Des températures de 18 à 25° lui sont le plus favorables, et dans l'espace de 15 jours à 3 semaines il forme de superbes gazons fructifères, soit sur milieux liquides, soit sur milieux gélosés, dans des vases de culture de 1 à 3 litres.

Cette espèce a été soumise à des températures de —7 à —10° C. comme minima et de +37 à 39° C. comme maxima. La poussée mycélienne s'arrête à +37° et à +10° ; mais aux températures de —10° et de +39°, le Champignon n'est pas tué ; il reprend sa végétation à partir de +14°. La seule condition indispensable au point de vue des milieux physiques est que le Champignon

soit en présence de l'air. La faculté germinative des conidies s'est maintenue, à ce jour, pendant deux ans.

Le fait le plus remarquable que nous ayons toujours constaté dans la culture du *Trichothecium plasmoparae* est relatif à l'influence de l'acidité organique ou minérale. Il redoute cette acidité au plus haut point et nous n'avons jamais pu obtenir le développement immédiat sur moût de raisin, moût d'orange, de citron, sur pommes, etc. Ainsi, il prend un superbe développement sur milieu de Raulin neutre et ne pousse pas sur le même milieu acide. Dans des essais extrêmement variés de milieux de culture, les plus belles végétations ont toujours été obtenues sur milieux neutres ou même légèrement alcalins.

Nous avons dit que le *Trichothecium plasmoparae* était un parasite réel du Champignon du Mildiou de la vigne. Peut-on fonder un espoir sur la culture artificielle de ce parasite comme moyen direct ou indirect de lutte contre le Mildiou ? Cette espérance est permise ; l'expérience seule, dans le vignoble, en cours d'ailleurs, pourra le préciser et nous fixer.

En tous cas, ce serait au plus un moyen de lutte préventive ajouté à l'action des bouillies cupriques, dont l'emploi ne serait aucunement supprimé.

P. Viala et P. Marsais.

LES VINS DU GARD

Dans les pays du Centre et du Nord, on a pris la fâcheuse habitude de confondre tous nos produits sous la dénomination *généralement* péjorative de vins du Midi. C'est une double injustice, d'abord parce que nos vins communs, ordinaires, de grande production, sont souvent fort bons et qu'il en faut pour toutes les bourses, — et ensuite parce qu'il y a d'excellents coins dans nos départements méridionaux, coins où la qualité en vaut souvent bien d'autres, sinon plus. Et il est rare que le soleil manque chez nous pour engendrer cette qualité, tandis qu'ailleurs, plus haut, on ne pourrait évidemment en dire autant...

De ce dernier côté, le Gard fut assez favorisé. Aussi est-il généralement le troisième ou le quatrième de toute la France, selon années, comme importance de production. Ses viticulteurs sont des plus méritants, si l'on réfléchit qu'il fut l'un des premiers départements ruinés par le Phylloxéra, et qu'il fallut sur plusieurs de ses points recommencer jusqu'à trois fois la reconstitution du vignoble sur racines américaines avant de réussir à adapter celles-ci aux terrains. Bien d'autres agriculteurs se seraient lassés, auraient reculé devant ces énormes dépenses, et changé plutôt de culture. Mais les nôtres ont fini par être récompensés de leur persévérance, de cette fidélité touchante gardée à la vigne, et il n'est que juste de s'arrêter un moment ici sur les résultats aujourd'hui définitivement acquis à la viticulture dans ce département.

Une pente générale vers le Rhône et la mer y élongue très heureusement le relief pour les expositions Sud et Est, très profitables à la plante, tandis que la

nature du sol et le climat y sont très favorables à la qualité. La vigne y apparaît d'abord, dès que l'on descend vers la mer, cultivée en treilles, sur des terrasses, aux flancs de nos vallées cévenoles. Puis elle envahit par place les plateaux et garrigues qui séparent nos Gardons et nos rivières, si souvent à sec, y partageant avec l'olivier les rigueurs de nos sécheresses estivales. Enfin elle gagne d'un côté les coteaux (Côtes du Rhône et Costières), et de l'autre les riches et grasses plaines alluvionnaires qui prolongent à l'Ouest et au Nord le delta du Rhône, et que l'on distingue selon les cours d'eau qui les créèrent en Gardonnenque, Vistrenque, Vidourlenque, Vaunage, etc...

C'est dans cette région plus basse, parfois mieux irriguée et moins sèche, sur les cordons de sables littoraux séparant nos divers étangs et sur les terres dessalées de l'ouest du delta, que l'on récolte le gros de ces vins neutres qui forment la base de nos vins communs ordinaires. Là le vignoble est d'extension récente, mais il ne faut pas croire que nos plaines ne produisent ces vins que *depuis peu* sur des terres *ravies* à d'autres cultures, comme on l'écrit trop souvent avec une fausse exclusivité. Seulement les vins qu'on y récoltait autrefois, il y a 100 à 120 ans, étaient convertis en eaux-de-vie du Languedoc qui se vendaient bien, et on ne consommait que les autres vins. C'est l'extension de la production de l'alcool d'industrie, de sa consommation surtout, qui ont amené à mieux vinifier les raisins de nos plaines pour en faire des vins de bouche, de prix démocratiques, pouvant surmonter encore des frais de transport élevés pour atteindre chez eux les consommateurs du Nord.

Car on vinifie les raisins aujourd'hui tout autrement que nos pères lorsqu'il s'agissait de ces raisins de plaine, alors dénués de toute considération. Et l'œnologie méridionale retire aujourd'hui de ces plaines, dites à grands rendements, des quantités croissantes de vins ordinaires, convenablement colorés et composés, parfaitement équilibrés, hygiéniques et sains, d'une belle limpidité peu après leur décuvage, d'un fruité agréable et d'une neutralité de goût tout à fait précieuse pour le commerce, sans cependant que cela comporte un déficit appréciable de qualité, car la vinosité normale du produit y reste aussi bien en évidence que dans tous les autres vins ordinaires du Midi.

Mais quelques coteaux font saillie sur cette production, qu'on pourrait croire plus uniforme qu'elle n'est en réalité, et ils produisent des individualités appréciées depuis longtemps, de sorte que les viticulteurs n'ont eu qu'à y conserver quelques traditions de cépages et de soins de conservation pour pouvoir continuer à y produire, malgré la reconstitution sur porte-greffe américains, des produits de choix continuant leur réputation.

C'est ainsi que la région de Bellegarde par exemple, là où la plaine alluviale se raccorde avec la Costière par un *talus* assez rapide, continue à y cultiver ce beau et vigoureux cépage blanc appelé « Clairette », aux grains ovoïdes et dorés par le soleil, pouvant supporter sans inconvénients une certaine surmaturation, et produire ensuite de beaux vins blancs, à degrés élevés, qui ont fait de tous temps la réputation de cette petite région, cellier ordinaire de nos Vermouthiers.

Quelques autres vignobles blancs existaient jadis en Vaunage à Calvisson, et près de Beaucaire à Canteperdrix, à Laudun ; il est regrettable de constater qu'ils

ont plus ou moins disparu à la suite de la crise phylloxérique, n'y laissant guère que des regrets ou d'infimes disponibilités.

Des vins rosés distingués sont encore produits à Chusclan, et surtout à Tavel, communes des Côtes du Rhône. Les chusclans rosés avaient même conquis certaines petites Cours étrangères qui les mirent en relief pendant longtemps, et il est resté de cette haute clientèle une réputation précieuse pour les vins rosés de cette localité et des localités voisines, — réputation d'ailleurs largement méritée au dire des connaisseurs.

Grâce à un encépagement de choix plus varié et à d'excellentes pratiques de vinification, Tavel a tellement exagéré ses qualités, son rubis spécial, qu'il en est résulté depuis longtemps la formation d'un petit cru local excessivement intéressant, car de Tavel bien fait et bien conservé est un des vins les plus fins, les plus légers et les plus délicats à la fois qui se puissent déguster. Je dirai même qu'il faut être fin dégustateur pour l'apprécier toujours à sa valeur, et qu'une élite seule est capable d'y arriver. C'est peut-être pour ça que le Tavel, jadis avantageusement connu des Yankees et des Suisses, n'est pas encore répandu dans la clientèle des grands hôtels français comme il le devrait. A moins que ce ne soit là aussi l'œuvre possible de la fraude, car cette finesse et cette distinction ont suscité aux viticulteurs de Tavel la concurrence de telles imitations qu'ils viennent de se faire délimiter, en application de la loi de 1919 sur les appellations d'origine ; espérons qu'ainsi protégé désormais contre ses usurpateurs, le Tavel du Gard va pouvoir prendre sur les cartes de nos grands restaurants parisiens la place qu'il y mérite à tant de titres.

On trouve encore des vins rosés capiteux et remarquables à Lirac, Saint-Génies, Troslepuy, Saint-Laurent, et autres localités plus ou moins voisines des bords du Rhône, dont quelques-unes se sont déjà fait une clientèle comme vins de café dans le Centre. Mais on y trouve aussi, ainsi qu'à Roquemaure, Orsan, Saint-Victor, Domazan, etc..., des vins rouges chauds et généreux, à base de Grenaches et autres cépages distingués, susceptibles d'engendrer avec le temps d'excellentes bouteilles pouvant porter avec distinction l'appellation aujourd'hui si convoitée de Côtes du Rhône, nom jadis connu même des Anglais. En attendant que la même loi sur les appellations d'origine définisse un peu mieux ces Côtes et consacre les efforts méritants du viticulteur de ces coteaux qui a su résister à la tentation de gros rendements pour rester fidèle à la qualité, réjouissons-nous de voir se conserver ces vieilles réputations sur notre terre méridionale, héritage d'aïeux qui ont longtemps peiné pour créer ces précieux patrimoines locaux.

A côté de ces vins rouges de choix, susceptibles de prendre avec le temps des bouquets si agréables, nous devons ranger les Langlade, autrefois connus jusqu'en Hollande, et les Lédenon, malheureusement submergés aujourd'hui par la vague de médiocrité qui suivit la reconstitution du vignoble. Mais le Langlade lutte encore contre cette regrettable submersion, en tant que vin de rôti, parmi les connaisseurs de la région, quand ils en trouvent encore...

Enfin nous devons citer ici la Costière du Gard, prolongement de la Crau de Provence sur la rive droite du Rhône, coteaux caillouteux et secs, où la vigne

française donnait jadis des vins de coupage très réputés (vins de Vauvert et vins de Saint-Gilles). Là s'étaient réfugiés la plupart de nos vieux cépages peu productifs mais très colorants, très tannifères, et susceptibles de donner par un cuvage suffisamment prolongé des vins de couleur et de degré, riches en extrait sec, étoffés, et susceptibles d'apporter dans les coupages une amélioration importante de qualité. Cette considération les avait fait connaître au loin, ainsi que leur aptitude au vieillissement, sous le nom de « Vins de Costières ». Mais la même vague de médiocrité et l'appât du gain à la suite de la reconstitution du vignoble n'ont pas laissé se reformer avec la même étendue ce précieux vignoble, ce qui est une raison de plus pour apprécier à leur haute valeur les vrais vins de Costières encore existants avec toutes les qualités d'autrefois, grâce à la fidélité de quelques viticulteurs de cette région. On peut prévoir que la même loi de 1919 incitera un jour tous nos producteurs de ces côtes caillouteuses, mal utilisées aujourd'hui, à y ressusciter la totalité de l'ancien vignoble de qualité, et à s'y délimiter aussi en nous donnant un nouveau cru, d'une étendue et d'une production alors très appréciables, où le Tokay de Hongrie lui-même avait été jadis importé !

Citons enfin d'intéressantes tentatives de culture des muscats dans nos Cévennes, dans quelques coteaux et vallées privilégiés, où les produits de ce cépage ont donné à bonnes expositions des qualités absolument remarquables à leurs amateurs.

Comme on le voit, le département du Gard, possédant tout ce qu'il faut pour faire de la qualité, n'a pas cette *uniforme* production en vins standards, dits du Midi, que pouvaient à bon droit supposer quelques lecteurs : de nombreux pointements de qualités y font d'heureuses saillies, susceptibles d'intéresser les connaisseurs et d'attirer leur clientèle pour la meilleure satisfaction de leurs goûts ou de leurs besoins. Il y existe même une émulation et une orientation nouvelles vers la qualité et la distinction des produits, qui ne peuvent que s'accentuer prochainement, avec le perfectionnement actuel de notre législation vinicole, attirant ainsi de plus en plus la clientèle éclairée dans cette partie orientale de notre Languedoc, dont la production est déjà aussi heureusement variée que nous venons de le constater. Qu'on le sache, et qu'on le dise surtout aux consommateurs !

Henri Astruc,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

COMMERCE ET INDUSTRIE

Le Commerce extérieur de l'Algérie en 1931 (1)

« Au cours de 1931, les échanges commerciaux de l'Algérie avec les marchés extérieurs ont été influencés par la crise économique mondiale et par des difficultés occasionnelles ayant affecté certaines branches de la production.

(1) Exposé de M. André, directeur des douanes de l'Algérie, à la Commission des Valeurs en Douane, le 17 mars 1932.

« Au lieu donc de la progression notable et presque constante que l'Administration se plaisait à enregistrer chaque année, le bilan de 1931 présente des diminutions :

« De 138 millions à l'importation ;

« Et de 567 millions à l'exportation.

« Ces fléchissements, qui se traduisent par une moins-value globale de 705 millions sur l'année antérieure, paraissent malheureusement, à raison de la baisse des prix des matières premières, devoir être plus marqués, lorsqu'il aura été fait application des taux définitifs dont l'évaluation est confiée à la Commission.

« Calculée sur la base des taux admis pour 1930, la valeur des transactions intéressant exclusivement la consommation et la production de la colonie s'établit, en 1931, à 5 milliards 573 millions à l'importation et à 3 milliards 705 millions à l'exportation, soit un total de 9 milliards 705 millions contre 9 milliards 983 millions l'année précédente.

« Après avoir accusé à l'expiration des trois premiers mois un déficit représentant 33 % de la valeur globale du trafic, la balance commerciale s'est améliorée lentement au cours des trois derniers trimestres, grâce au ralentissement de certains achats trop onéreux ou d'une utilité moins immédiate.

« Le redressement ainsi obtenu a permis de ramener, en fin d'année, le déficit de la balance à 20 % de la valeur des échanges. Ce pourcentage reste néanmoins supérieur à celui de l'année antérieure qui s'établissait à 14,4 % et marque ainsi, entre la valeur des importations et celle des exportations, un déséquilibre dont il convient de dégager les causes.

« Pour faire face aux achats de denrées de consommation, et surtout aux acquisitions d'objets fabriqués, généralement d'un prix élevé, la colonie exporte une partie importante de sa production agricole et la presque totalité des produits qu'elle extrait du sous-sol.

« Dans cette situation, dont les grandes lignes ne se modifient qu'avec lenteur, l'Algérie ne peut que subir les nécessités naturelles et inscrire dans les bilans de son commerce extérieur l'alternance des années d'abondance et des années de disette. Lorsque, aux causes d'ordre géographique ou climatérique, dont l'action n'est pas entièrement sous la domination de l'homme, viennent, comme c'est le cas en 1931, s'ajouter celles qui découlent d'un marasme économique mondial, inévitablement se fait jour une plus grande disproportion entre les importations et les exportations.

« Examiné sous cet angle, le déficit de la balance commerciale visible ne saurait inspirer de vives inquiétudes.

« En effet, si nous faisions abstraction de la progression des importations de céréales, dont la valeur a augmenté de 207 millions, et du ralentissement des sorties des mêmes marchandises, lequel se traduit par une moins-value de 310 millions, la balance commerciale n'accuserait qu'un déficit de 14,4 % de la valeur globale des échanges, soit un pourcentage égal à celui que nous avons enregistré pour 1930.

« D'autre part, diminuée seulement de la plus-value afférente aux achats de

céréales, la valeur des importations présenterait, à l'égard de 1930, une différence en moins de 345 millions, exprimant la mesure réelle dans laquelle la colonie a réduit ses achats.

« Un calcul analogue, en sens inverse, opéré sur les résultats de l'exportation, permettrait de ramener la moins-value actuelle de 567 millions à 257 millions. Ce dernier chiffre traduirait donc d'une manière plus étroite et ferait apparaître sous son vrai jour le ralentissement de l'exportation algérienne au cours de 1931.

« L'étude des principales fluctuations du trafic développe ces appréciations.

Les importations

« Une première indication du caractère rationnel de la réduction des achats réside dans la comparaison des valeurs à la tonne des marchandises débarquées. Ces valeurs s'établissent à 1.212 francs pour 1931 contre 1.339 francs pour l'année précédente.

« La signification de cette moins-value peut-être schématique est confirmée par l'examen des diminutions affectant les :

« Colis postaux : 143 millions ; voitures automobiles et pneumatiques : 61 millions ; meubles : 24 millions ; glaces et gobeleterie : 18 millions ; tissus de soie naturelle : 17 millions ; bois autres qu'à construire : 15 millions ; tissus de laine : 10 millions.

« Sans doute, à côté de ces diminutions, dont le caractère n'est pas alarmant, nous faut-il enregistrer des moins-values, d'une répercussion plus profonde, concernant les :

« Tissus de coton : 47 millions ; pièces détachées de machines : 38 millions ; machines pour l'agriculture et tracteurs agricoles : 33 millions ; machines et moteurs industriels : 14 millions ; papiers : 14 millions ; la ferronnerie : 13 millions ; la houille : 11 millions.

« Mais il y a lieu d'observer qu'un des effets de la crise actuelle est de limiter le renouvellement des approvisionnements, de les restreindre, et d'imposer une sorte de timidité au négoce, soucieux de garantir au comptant ses acquisitions et d'écouler rapidement les stocks disponibles dont la vente est gênée par le resserrement de la consommation et quelquefois aussi par la chute des prix. C'est un phénomène bien connu des économistes, que l'on n'achète pas en période de baisse. Le fléchissement des importations de tissus de coton correspond évidemment à une moindre capacité d'achat d'une partie notable de la population. Il est permis, cependant, de considérer cette moins-value comme modérée, eu égard aux fluctuations enregistrées au cours de périodes antérieures, notamment en 1930, où le poste des tissus de l'espèce accusait un fléchissement supérieur à 160 millions (1).

« Au surplus, la colonie a maintenu, et sur certains points augmenté, le volume des acquisitions indispensables à son activité économique. L'importance des importations de denrées de consommation que l'Algérie n'obtient pas de son sol, celle des achats de bois à construire et des produits chimiques néces-

(1) Qu'adviendrait-il si les vins algériens étaient contingentés ?

saires à l'agriculture, restent sensiblement du même ordre qu'en 1930. Pour un certain nombre d'articles, en dehors des céréales dont nous avons noté la plus-value exceptionnelle, on enregistre les augmentations suivantes :

« Machines, appareils, fournitures se rapportant à l'électricité : 31 millions ; fer et acier : 17 millions ; matériaux : 10 millions ; produits pétrolifères : 10 millions ; engrais phosphatés : 7 millions.

« Si ces plus-values sont moins notables que celles enregistrées habituellement, leur existence, dans les circonstances actuelles, n'en reste pas moins significative d'une vie économique pourvue de ressources sérieuses. Elles paraissent, du moins et à certains égards, réconfortantes, lorsque la valeur des exportations, qui doit s'inscrire en contre-partie, présente, comme en 1931, des diminutions pouvant à priori préoccuper l'esprit.

Les exportations

« La valeur des marchandises exportées par la colonie accuse, en effet, à l'égard de 1930, une diminution de 567 millions, due aux circonstances défavorables ayant affecté les principales branches de la production et des ventes à l'extérieur. Les moins-values les plus notables intéressent :

« Les céréales : 310 millions ; l'huile d'olive : 84 millions ; les ovins : 60 millions ; le minerai de fer : 48 millions ; les laines et peaux brutes : 39 millions ; les lièges : 29 millions ; les phosphates : 24 millions ; les œufs : 19 millions ; le minerai de plomb : 14 millions ; les pommes de terre : 12 millions ; l'essence de géranium : 10 millions.

« Cette liste n'est, malheureusement, pas complète, et nous devrions y ajouter, affectés toutefois de diminutions moins notables, l'alfa, le crin végétal, les tabacs fabriqués et le minerai de zinc.

« L'Algérie subit ici plus étroitement qu'à l'importation les effets de la crise mondiale qui paralyse ses efforts, rétrécit les débouchés et entraîne, par l'accumulation des stocks et l'avilissement des prix, le ralentissement ou même l'arrêt de la production.

« C'est ainsi que certains pays, tels que la Grande-Bretagne et les Etats-Unis, ont réduit leurs achats, que d'autres, tels que l'Espagne, à la faveur des fluctuations des changes, ont pu intensifier leurs exportations de produits similaires de ceux que la colonie est en mesure de vendre sur les marchés extérieurs.

« A cette action perturbatrice de la crise actuelle, s'ajoutent, en Algérie, une situation difficile de l'industrie oléicole, l'insuffisance des rendements culturaux, la lenteur de la reconstitution du cheptel ovin.

« Le marché métropolitain protégé par des mesures douanières adéquates aux circonstances, est resté néanmoins largement et pour ainsi dire avidement ouvert aux produits qui formaient l'excédent exportable de la production algérienne. Les sorties de vins en fûts notamment ont permis d'enregistrer sur l'année antérieure une plus-value de 254 millions et sur un total de 3 milliards 705 millions de marchandises exportées, d'inscrire au poste des boissons l'encaissement de près de 2 milliards de francs.

« Une fois de plus s'est donc affirmée la solidarité économique entre la colonie et la mère-patrie. De sorte que les plus fortes secousses ne se manifestent, en Algérie, comme on l'a déjà souligné, que par une action indirecte et quelque peu atténuée.

« Il est bon, malgré tout, d'examiner dans quelle mesure cette situation privilégiée légitime notre confiance. Un examen succinct du trafic avec la France d'une part, avec les pays étrangers d'autre part, répond à cette préoccupation.

(*A suivre.*) MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Nécrologie : J. Vincens ; Eugène Kuhlmann. — Ravages de la grêle dans le vignoble méridional (E. F.) — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Un effet précis de la loi du 4 juillet 1931. — Congrès Nicolas Rollin. — Essais publics de motoculture en Gironde. — Plantations nouvelles de vignes. — Conférence internationale du vin.

Nécrologie

M. J. VINCENS

Nous avons été bien émus d'apprendre le décès de notre très dévoué collaborateur M. J. Vincens, ingénieur agronome, directeur de la Station œnologique de Toulouse. Tout récemment encore, M. Vincens nous adressait une note très intéressante sur les hybrides producteurs directs ; il nous avait promis de traiter plus à fond ce sujet d'actualité.

C'est quelque temps seulement après sa mise à la retraite, après une existence bien remplie de travail et de recherches fructueuses, que J. Vincens a été brusquement enlevé à l'affection des siens. D'une autorité et d'une sincérité reconnues de tous, J. Vincens a joué un rôle de premier plan dans la région du Sud-Ouest où ses conseils d'œnologue ont été écoutés. La région de Gaillac entre autres, lui est redevable d'études dont elle a fait son profit.

Nos lecteurs se souviennent qu'il y a quelques années, il avait été un des tout premiers à s'intéresser à la question des jus de raisins et des autres dérivés de la vendange autres que le vin. La question des moûts concentrés avait retenu son attention et, là encore, il fut un précurseur.

Homme serviable entre tous et d'une compétence de premier ordre, il laisse un grand vide dans la liste des œnologues et des viticulteurs français. Que sa famille veuille bien trouver ici l'expression de notre très respectueuse sympathie et de nos très vifs regrets.

P. V. et P. M.

M. EUGÈNE KUHLMANN

Nous avons également appris tout dernièrement le décès de M. Eugène Kuhlmann, ancien régisseur de l'Institut viticole Oberlin, à Colmar. Né à Beblenheim, Eugène Kuhlmann était, en 1919, directeur de l'Institut municipal de Colmar. C'est là que nous l'avons connu et que nous lui avons demandé d'être l'un de nos collaborateurs pour l'Alsace.

Technicien d'une grande conscience, hybrideur lui-même, Eugène Kuhlmann, très attaché à ses idées, était un combatif et un gros travailleur.

Retiré depuis quelques années dans son pays natal, il a été enlevé, à l'âge de 74 ans, après une longue et pénible maladie. Nous exprimons à sa famille les bien vives condoléances de la Revue.

Ravages de la grêle dans le vignoble méridional. — La soirée du dimanche 5 juin a été désastreuse pour le vignoble méridional : Gers, Tarn et Tarn-et-Ga-

ronne, puis l'Aude, l'Hérault, l'Aveyron ont été atteints plus ou moins violemment par des chutes de grêle entre 5 heures et 9 heures du soir. Nous avons vu, dans l'Hérault, des parcelles de vignes de 2 à 4 ans sur lesquelles pas une feuille, pas un raisin ne sont restés sur souche. Comme toujours, les dégâts sont localisés et variés, mais nous pouvons affirmer que dans l'Aude, le Bitterois, la région de Montpellier jusqu'au Gard, les ravages sont sérieux quoique inégaux. — **E. F.**

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La situation commence à devenir inquiétante pour le vignoble de notre Languedoc

Le mois de juin n'a pas amené le beau fixe, ni la chaleur qui serait nécessaire au moment de la floraison des raisins, mais ce qu'il y a de plus mauvais, c'est que la pluie nous revient tous les 4 ou 5 jours et tombe pendant de longues heures fine et froide comme l'hiver, suivie d'orages.

Si la température basse pour la saison contrarie la marche de la végétation et retarde la floraison, elle nous est probablement utile, avec l'humidité qu'il y a dans l'atmosphère et sur le sol, pour empêcher l'éclosion des spores du Mildiou.

En effet, malgré les pluies fines et fréquentes que nous avons subies pendant la dernière quinzaine de mai et les premiers jours de juin, suivies souvent de coups de soleil, l'invasion de Mildiou n'est pas encore bien généralisée. Elle se développe surtout dans les plaines basses et les bords des cours d'eau où l'eau a séjourné.

Après les pluies orageuses mêlées de grêle que nous avons signalées dans le communiqué de la semaine dernière, un mistral sec a soufflé pendant une nuit et un jour, ce qui avait séché la surface du sol. Malheureusement la nuit du 1er au 2 juin, une pluie fine du vent d'Est froid et pénétrant s'est mise à tomber et a duré plusieurs jours, avec des orages.

Beaucoup de vignes de certains cépages à bois dur comme le Carignan, ont l'aspect de vignes court-nouées, surtout lorsque les terrains sont humides et froids.

Les greffes de l'année n'ont pas encore végété, sauf sur les terrains de coteaux chauds. Si la vigne ne se développe pas normalement, les mauvaises herbes poussent drues, parce qu'aussitôt après chaque labour il pleut dessus, ce qui fait que les plantes qui conservent une motte de terre à leur pied continuent à végéter.

En ce moment, dans tout le vignoble du Languedoc, les travaux de cultures sont abandonnés pour occuper le personnel aux sulfatages et aux poudrages.

Les fabriques et les maisons de produits anticryptogamiques feront de bonnes affaires cette année. Probablement meilleures que les viticulteurs, si le temps ne se met pas au beau fixe et sec.

Sauf les escargots qui ont occasionné quelques petits dégâts, dans les plaines basses et humides, nous n'avons pas eu cette année de ravage par les chenilles et les insectes nuisibles, probablement contrariés par la température basse du printemps.

On traite contre le Mildiou avec toutes sortes de compositions cupriques et verdets, mais ce qui domine en ce moment, c'est la bouillie bourguignonne, parce qu'elle est facile à préparer. On met 2 kg. de sulfate de cuivre en neige qui se dissout instantanément et 2 kg. de carbonate de soude. Seulement, lorsque les pousses sont très jeunes et tendres, on grille les extrémités. Nous avions prévenu les viticulteurs avant les premiers traitements. Beaucoup dans notre région ont constaté de nombreuses brûlures.

« L'ébourgeonnage » ou suppression des gourmands et des nombreuses pousses qui viennent sur les troncs des vieilles vignes, se poursuit avec activité et touche à sa fin. Ainsi que nous l'avons dit, il faut qu'il soit terminé avant le commencement de la floraison si l'on veut que son efficacité soit complète.

Après les pluies, si l'on a du personnel féminin disponible, on fera bien de faire arracher à la main les aristoloches (faouternes) et les chardons qui pullulent dans certaines vignes. En ce moment, la racine monte bien et l'on a

ainsi des chances pour que ces mauvaises plantes ne repoussent pas les années suivantes. En labourant, on ne fait que les déplacer. Si on les coupe avec un outil, elles repoussent plus nombreuses. Le chiendent, qui est en retard comme la vigne, se développera avec vigueur en raison de l'humidité contenue dans le sol. Il faudra cet été le couper au moment des grandes chaleurs, si l'on ne veut pas que les taches s'agrandissent rapidement.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles tenus chaque semaine dans les principales villes du Bas-Languedoc et du Roussillon continuent à être calmes, parce que les achats ne se font pas massifs ni importants ; malgré toutes les menaces célestes contre le vignoble.

La grosse propriété résiste aux offres des cours actuels qui se maintiennent, à cause de cette résistance ; mais la petite propriété, qui a besoin d'argent, cède assez souvent de petites quantités. Ce qui fait que le commerce, les grandes maisons d'alimentation et les coopératives de consommation trouvent à acheter pour leurs besoins immédiats. On voit véhiculer en ce moment beaucoup de vin par camions-citernes et wagons-réservoirs.

Les vins d'Algérie qui ont fait prime cette année sur la place de Paris, dans le Nord et l'Ouest, commencent à s'épuiser. C'est ce qui explique la plus grande activité des retiraisons dans le Midi. Activité qui ne fera que s'accentuer, au moment où la consommation du vin va augmenter pendant la période des moissons et des villégiatures, si on sait faire une propagande active et intelligente.

Pour cela, on a besoin de toutes les initiatives et bonnes volontés. Il faut absolument que les rivalités et les polémiques cessent entre groupements et personnalités poursuivant un même but. Les organismes de propagande feraient bien de s'occuper un peu plus qu'ils font de développer la consommation du vin, dans les cafés des villes et des villages du Midi, où l'on ne voit que des bocks ou des bouteilles de bière sur les tables. L'été, on devrait consommer dans les cafés, pour se désaltérer, du vin rouge ou blanc avec de la limonade. Et comme apéritif, du bon vin blanc sec avec un peu de sirop de raisin pour remplacer le vermouth-cassis.

Au prix où se vend la bière, les cafetiers trouveraient leur compte de donner le vin au même prix.

Nous demandons aux viticulteurs d'aider à la propagande en donnant l'exemple, de consommateurs de vins, dans les cafés. — E. F.

Un effet précis de la loi du 4 juillet 1931. — Nous donnons, à titre purement documentaire, la note ci-jointe extraite d'un journal d'Algérie ; nous n'en tirons aucune conclusion :

« *Domaine du Chapeau de Gendarme.* — L'exercice 1930-1931 s'est traduit, on le sait, par une perte de 29.020 fr. 30, et bien que la production du vignoble ait été des plus satisfaisantes. En effet, celle-ci, qui avait été de 52.000 hectos en 1929 et de 50.000 en 1930, avait pu atteindre 63.400 hectos en 1931, soit, pour 590 hectares de production, une respectable moyenne de 110 hectos à l'hectare.

« C'est à la loi du 4 juillet 1931, dite loi de blocage, que la Société du domaine du Chapeau de Gendarme est redevable de cette perte. « Loi arbitraire et insuffisamment étudiée dans ses conséquences », dit le rapport du Conseil à la dernière assemblée, et ce n'est que trop exact en ce qui touche la situation propre de ce domaine.

« Sur les 65.407 hectos de vin de la récolte, 28.900 ont dû être bloqués, sur lesquels la Société doit livrer à l'Etat 1.825 hectos d'alcool pur tant pour la réquisiton que pour la distillation obligatoire. L'Etat ne payant que 450 fr. l'hecto d'alcool de réquisition et 220 fr. l'hecto d'alcool de la distillation obligatoire, la quantité de vin à distiller pour faire face à cette fourniture d'alcool n'a pu être estimée qu'à 35 fr. l'hecto destiné à la distillation de réquisition et 15 fr. l'hecto destiné à la distillation obligatoire.

« Par ailleurs, l'impossibilité d'écouler le surplus du vin bloqué, soit en Algérie, soit en France, et l'aléa de sa conservation, ont décidé le Conseil à

considérer ce surplus comme vin à distiller, et, en conséquence, à l'estimer au-dessous de sa valeur réelle. Sage mesure contre laquelle on ne saurait trop s'élever.

« C'est en définitive une perte supérieure à 1.300.000 fr. que subit le domaine du fait de l'application de cette loi. Sans elle, il eût été loisible de distribuer, après amortissement intégral du poste « Reconstitution vignes », qui n'a été doté que de 50 %, un dividende de 12 fr. 50 aux actions et de 150 fr. aux parts.

« M. Lucien Borgeaud, président du Conseil, a montré combien le législateur s'était abusé. Voulant épargner le petit vigneron, il atteint durement la petite épargne. Est-ce bien ce qu'il a voulu ? Les petits porteurs sont la grande majorité dans cette Société, puisque, lorsque le capital n'était composé que de 10.000 actions, le nombre d'actionnaires était de 2.008. »

Congrès Nicolas Rolin. — Le 9e Congrès de l'Association Bourguignonne des Sociétés Savantes, organisé par la Société d'Archéologie, d'Histoire et de Littérature de l'Arrondissement de Beaune, s'est tenu dans cette ville les 3, 4 et 5 juin. Il porta le nom de Congrès Nicolas Rolin, parce qu'une section s'occupa spécialement du Chancelier de Bourgogne Nicolas Rolin et de son temps.

Il comprenait les six sections suivantes :

1° Nicolas Rolin et son temps ; 2° Archéologie et Histoire de l'Art ; 3° Histoire et Littérature ; 4° Sciences ; 5° Viticulture et Œnologie ; 6° Médecine.

Essais publics de motoculture en Gironde. — A l'occasion du 25e anniversaire de sa fondation, le Syndicat de défense agricole de Monségur (Gironde) organise pour les 7-8 et 9 juillet prochain, des essais publics de motoculture.

On n'a pas oublié le succès considérable obtenu par des essais semblables dans la même région en 1929 qui firent accourir des milliers de spectateurs, venus de plusieurs départements.

Les essais de 1932 sont organisés sous les auspices de l'Office régional agricole du Sud-Ouest, de l'Office départemental et de la Chambre d'agriculture de la Gironde, des Compagnies des chemins de fer d'Orléans et du Midi, de la presse quotidienne et de la presse agricole.

Le 10 juillet, les essais seront suivis d'une exposition de matériel de motoculture et de machines agricoles, d'une exposition de fruits et emballages.

A ce sujet, la Compagnie des chemins de fer d'Orléans accorde aux exposants le tarif 29-129 du chapitre VIII, P. V. et G. V.

Toutes les démonstrations de motoculture sont admises et le programme sera rédigé dès que les organisateurs connaîtront les intentions des participants.

Adresser les adhésions et demandes de renseignements à M. le président du Syndicat de défense agricole, Monségur (Gironde).

Plantations nouvelles. — La Direction des Contributions indirectes communique l'instruction suivante :

Par son art. 3, la loi du 4 juillet 1931 fait interdiction, pendant une période de 10 ans, de planter de nouvelles surfaces en vignes à toute personne ou Société qui possède ou exploite soit directement, soit par voie de fermage métayage ou tout autre moyen, en un ou plusieurs domaines, dix hectares de vignes ou qui récolte 500 hectolitres de vin.

D'autre part, est considéré comme plantation nouvelle tout complément de plantation fait sur un terrain qui, lors de la promulgation de la loi, ne comptait pas au moins 1.500 ceps à l'hectare.

Des exceptions ont été prévues — voir plus loin, pour ces exceptions, le modèle de la déclaration.

Cette déclaration doit être faite par écrit sur papier libre, dans le mois qui suit l'achèvement de la plantation.

L'Administration acceptera encore exceptionnellement des déclarations tar-

dives pour des plantations qui auraient pu être effectuées depuis l'application de la loi.

La déclaration est toujours obligatoire, qu'il s'agisse de plantations nouvelles ou de plantations en remplacement de vignes arrachées ou à arracher.

En cas d'omission ou d'infraction, des sanctions rigoureuses sont prévues par la loi (art. 14). C'est dans ces conditions que l'Administration croit bien faire de rappeler leurs obligations aux intéressés par la voie de la presse.

1. Nom, prénoms, domicile et qualité du déclarant, et s'il y a lieu nom, prénoms, domicile et qualité de la personne (individu ou Société), pour le compte de qui la plantation a été faite.

2. Vignobles que le bénéficiaire de la plantation possède déjà : situation ; département ; commune ; superficie ; récolte de l'année précédant la plantation.

3. Situation du terrain nouvellement planté. Commune et lieu dit, superficie, si possible numéro et désignation de la parcelle et section du plan cadastral.

4. Date d'achèvement de la plantation.

5. Objet de la plantation ; il conviendra de préciser dans la déclaration s'il s'agit :

a) Soit de plantation en complément de plantation dans la limite légale de 10 hectares ; *b*) soit plantation dont la production est réservée à la consommation familiale ; *c*) soit remplacement de vignes déjà existantes ; *d*) soit remplacement de vignes arrachées depuis moins de dix ans à la date du 8 juillet 1931 ; *e*) soit remplacement de vignes destinées à être arrachées dans un délai de 3 ans ; *f*) soit reconstitution dans le délai de 10 ans d'un vignoble détruit ou endommagé par les calamités atmosphériques.

Dans les cas *c*, *d* et *e*, qui constituent des exceptions, il y aura lieu de préciser la situation des vignes arrachées ou à arracher avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification. Indiquer si possible la date approximative de l'arrachage et la référence au plan cadastral numéro de la désignation de la parcelle.

Pour le cas *f*, fournir à l'appui de la déclaration toutes justifications sur la nature et les causes des sinistres évoqués.

Conférence internationale du Vin. — Le compte rendu analytique et les actes de la Conférence internationale du Vin sont publiés par les soins de l'O.I.V. dans un volume de 300 pages édité par la Librairie Alcan.

Ce volume contient, outre le compte rendu sténographique des séances de la Conférence, le texte des rapports présentés à l'occasion de cette Conférence par les diverses délégations.

L'ouvrage est mis en vente au prix de 20 fr. l'exemplaire. On peut souscrire, soit directement dans les bureaux de l'O. I. V., soit à la Librairie Alcan, soit en envoyant la somme de 20 fr. au compte de chèques postaux de l'O. I. V., Paris 1227-45.

Foire-Exposition viticole et vinicole de Béziers. — A la suite de l'Exposition du matériel viticole et vinicole de Béziers, dont nous avons parlé la semaine dernière, la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault et le Comice agricole de Béziers ont organisé en commun, le 31 mai et le 1er juin, un concours d'essais de tracteurs viticoles dans une grande propriété entre Pézénas et Montagnac. Ces essais ont été très intéressants et ont démontré un progrès pratique, dans la mécanique viticole.

Un grand nombre de viticulteurs et de personnalités se sont rendus sur les lieux pour observer par eux-mêmes les améliorations réalisées en matière de tracteurs viticoles et leur utilisation pratique.

Comme une Commission de contrôle, désignée, doit établir un rapport détaillé et documenté, nous nous abstenons de donner notre opinion, nous promettant de publier le rapport de la Commission. — E. F.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 140 à 150 fr. ; Corbières 11°, 165 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus ; 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 300 à 350 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, » à » fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 50. Distillerie, 6 fr. 50 à » fr. ».

Midi. — *Nîmes (6 juin 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Montagne, de 9 fr. » à 9 fr. 75 ; Costières, de 9 fr. 75 à 10 fr. 75 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 770 fr. à 790 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (7 juin). — Vins rouges, 8 à 10°, de 75 à 103 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, 800 fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (3 juin). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (5 juin). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (4 juin). — Vins de 8 fr. 25 à 9 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (4 juin). — De 8 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré.

Narbonne (1er juin). — Vins rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. 25 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr, — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 174 fr. à » fr. »; orges, 86 fr. à 87 fr.; escourgeons, 78 fr. à 90 fr.; maïs, 65 fr. » à 72 fr. »; seigle, 105 fr. » à 108 fr. »; sarrasin, 105 fr. à 112 fr.; avoines, 104 fr. à 109 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 68 fr. 04 à 68 fr. 74. Buenos-Ayres, 43 fr. 78 à 46 fr. ». Chicago, 54 fr. 52 à 60 fr. ». — **Sons**, 50 fr. à 57 fr. — **Recoupettes**, de 42 à 46 fr.; **remoulages**, de 70 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 120 fr.; sterling, 100 à 120 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle d'Algérie, 150 à 180 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 120 fr. à 155 fr.; luzerne, 170 fr. à 240 fr.; foin, 160 fr. à 230 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 110 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 223 fr. 50 à 224 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 22 fr. ». — Veaux, 5 fr. 50 à 16 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 30. — Longe, de 10 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Cerises, 450 à 1.000 fr. — Fraises, 560 à 900 fr. — Oranges sanguines d'Algérie, 575 à 660 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Muscat, 35 à 40 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 375 à 520 fr. — Pois verts, de 250 à 350 fr. — Haricots verts d'Espagne, 525 à 760 fr. — Artichauts, 60 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 50 à 220 fr. le cent. — Laitues du Midi, 40 à 80 fr. le cent. — Epinards, de 60 à 85 fr. — Asperges, 350 à 520 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.